



Nos entrées / Starters

BOUILLON THAI 21€

lait de coco, gingembre et feuille de citron, *Thai Broth, coconut milk, ginger, lemongrass, kaffir lime leaves*

BURRATINA CREMEUSE 125gr 17€

Tomates assaisonnées et pesto, *Creamy burratina, pesto, tomatoes*

CARPACCIO DE FAUX-FILET SECHE 19€

Humus et Légumes pickles

Sirloin steak carpaccio, humus, vegetables pickles

SOUPE DE TOMATES FROIDE 16€

Ricotta du « village », *Cold tomatoes soup, ricotta*

THON MARINE 23€

Soja, avocat et cacahuètes, *Marinated Tuna, ricotta, avocado, soya, peanuts*

TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT 26€

Chutney de fruits de saison, *Foie gras terrine, fruits chutney*

Nos desserts / Desert

ASSIETTE DE FROMAGES 14€, *cheese platter*

PAVLOVA 12€

Meringue, ananas, kalamansi, citron vert

Meringue, pineapple, kalamansi

PAIN PERDU 13€

Pain cuit au beurre, crème glacée à la vanille et caramel

French toast, vanilla ice cream and toffee sauce

DESSERT DU JOUR 11€ *Desert of the day*

GLACES ET SORBETS MAISON 3,5€/BOULE

Vanille, *Vanilla*, Chocolat, *Chocolate* Fruit rouge, *red berries sorbet*, Citron vert basilic, *Lime and basil*



Nos plats / Main course

PLAT D'ANTOINE

Antoine's dish

TATAKI DU JOUR 23€

Légumes Marinés à la Citronnelle, miso, riz Thai

Tataki of the day, coriander, raw marinated vegetables, Thai rice and soya sauce

GNOCCHIS CREMEUX MAISON 19€

Façon carbonara, lard de chez Guy Gros

Home made gnocchis, carbonara style, egg

CROUSTILLANT D'AGNEAU CONFIT 24€

Caviar d'aubergine, laitue et yaourt à la cardamome

Slow cooked lamb wrapped in filo pastry, aubergine caviar, lettuce, cardamom yogurt

POISSON DU MARCHE 23€

Salade à cru fenouil, pomme verte et jus de citron

Fish of the day, fenell and green apple salad

Les plats à partager sur table

LA COTE DE BOEUF pour 2 92 €

Roasted prime rib of beef for 2

LA COTE DE VEAU pour 2 66 €

French veal chop for 2

EPAULE D'AGNEAU pour 3 100 €

Lamb shoulder for 3

Supplément garniture / *extra garnish*

5 €

Merci à notre équipe : Elyse, Elodie, Philippe, Magali, Charlotte, Anthonin, Megan et Nicolas

Prix nets en euros service compris
Origine des viandes : française, allemande, espagnole